

ASEAN

- Acier 5CR15MOV
- Manche acier inoxydable 18/0
- Dos de lame arrondi pour un confort optimal
- Tranchant spécial



SABATIER
TROMPETTE®

N°	Désignation	Dim. / Poids	Référence
1	Couteau office 90mm	195cm / 85g	870100STPC117
2	Couteau utile 130mm	240cm / 95g	870100STPC116
3	Couteau filet de sole flexible 180mm	290cm / 105g	870100STPC142
4	Couteau santuko 170mm	300cm / 195g	870100STPC161
5	Couteau découper flexible 200mm	325cm / 165g	870100STPC012
6	Couteau chef 200mm	325cm / 195g	870100STPC132

Tous nos couteaux Sabatier Trompette sont dotés de lames en acier de haute qualité, conçues pour un usage intense et professionnels. Le Molybdène Vanadium (MoV) augmente la dureté et la flexibilité des lames, afin d'optimiser leur performance de coupe à travers le temps. Les lames Sabatier Trompette sont pourvues d'un tranchant spécialement élaboré pour les besoins professionnels. A la fin du processus de fabrication, un second polissage au cuir est apporté aux couteaux, pour une finition parfaite et une meilleure qualité de coupe.